



Villadoria
SERRALUNGA D'ALBA

LANGHE NEBBIOLO D.O.C. *Argo*



VITIGNO
Nebbiolo

ZONA DI PRODUZIONE E CARATTERISTICHE

Le uve provengono dalle colline intorno ad Alba nella zona delle Langhe. La conformazione geologica del territorio e l'esposizione dei vigneti scelti consentono la produzione di uve di alta qualità e pregio. La resa per ettaro è di circa 60 ettolitri.

VINIFICAZIONE

L'uva, raccolta a mano, è diraspata ed in seguito pigiata in modo molto soffice. La fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio a temperatura controllata. La durata della macerazione è variabile, a seconda dell'annata, da 10 a 15 giorni.

AFFINAMENTO

Espressione del Nebbiolo giovane è un vino dell'annata, pronto per essere imbottigliato nei primi mesi dell'anno dopo la vendemmia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di colore rosso rubino, al profumo è etereo, gradevole e intenso, ricorda la violetta, la rosa, il lampone e la ciliegia. Il sapore è morbido, vellutato ed armonico. Di medio corpo, è un vino che per la varietà può evolvere per anni dopo la vendemmia, ma meglio esprime il potenziale gusto-olfattivo nei primi 2 anni di vita.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Bene accompagna tutte le portate da antipasti a secondi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

18-20 °C.

GRADAZIONE ALCOLICA

12.5-13.5% Vol.